TAYLOR & COLLEDGE

Albero Natalizio di biscotti



Preparazione: 30 Minuti
Tempo totale di preparazione: 165 Minuti
Numero di porzioni: 24 Numero di porzioni

Ingredienti

Per l’impasto

100 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero
1 uovo
250 g di farina
1 c. da tavola di Taylor & Colledge Pasta di vaniglia Bio
0.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 pizzico di sale

Per la decorazione

250 g di zucchero a velo
2 albumi
di Decorazioni allo zucchero Dr. Oetker
1 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

Preparazione

1. Nella ciotola di uno sbattitore elettrico o manuale mescolare il burro e lo zucchero extra-fino fino a ottenere un composto leggero e soffice. Aggiungere la pasta di vaniglia e l’uovo e sbattere fino ad amalgamare il tutto. Versare a poco a poco la farina, il lievito e il sale, e montare bene. Avvolgere bene l’impasto con pellicola trasparente e lasciarlo raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore, o per tutta la notte.
2. Foderare due teglie con carta da forno e metterle da parte e preriscaldare il forno.
3. Serviranno 6 stampini per biscotti a forma di stella di diverse dimensioni.Disporre l’impasto per biscotti su una superficie infarinata e stenderlo fino a ottenere uno spessore di 0,5-1/cm.
4. Ritagliare l’impasto con gli stampini, 3 biscotti per ogni stampino, e disporre i biscotti a 2/cm di distanza sulle teglie preparate. Ripetere fino a utilizzare tutto l’impasto.
5. Infornare per 10-12 minuti o finché i biscotti non saranno dorati intorno ai bordi.
6. Nel frattempo, mescolare lo zucchero in polvere e gli albumi con uno sbattitore elettrico o manuale fino ad amalgamare bene il tutto. Aumentare la velocità fino a montare il composto a neve ferma. Riempire una sac à poche con un piccolo beccuccio rotondo.
7. Una volta che i biscotti sono completamente raffreddati, decorarli con glassa e codette. Per assemblare l’albero, iniziare con i biscotti più grandi alla base, creare i diversi strati versando una piccola goccia di glassa su ogni biscotto. Decorare con decorazione a zucchero a piacere, purché la glassa non sia ancora asciutta.